

DRINKS.

Absinthe Aphrodite 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705130
Alcool	55%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Val-de-Travers
Embouteilleur	Absinthe Distribution, Emmenhofstrasse 4, 4552 Derendingen, Switzerland
Marque	Die Grüne Fee
Type	Absinthe
L'usage	2cl d'absinthe mélangée à 6cl d'eau glacée
Dégustation	Goût multiple et harmonieux, avec des nuances sucrées, épicées, herbacées, fraîches et douces.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Produite dans la distillerie La Valote à partir d'alcool, d'eau, de vermouth, d'anis, de fenouil et d'autres plantes aromatiques (par ex. la noix de cola, la damiana et le bois bandé)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

A première vue, le Val-de-Travers est une vallée romande discrète, mais très touristique. Quand on s'intéresse de plus près à l'histoire et aux particularités de cette vallée, nichée dans le canton de Neuchâtel, entre le lac de Neuchâtel et la frontière française, on se rend vite compte qu'elle est un bastion de l'absinthe à l'échelle européenne. Pour le plus grand plaisir de nombreuses distilleries traditionnelles qui ont longtemps dû travailler en catimini, l'absinthe est à nouveau légale depuis le début des années 2000. Sa production à petite échelle dans le Val-de-Travers tourne donc à plein régime. Depuis quelque temps déjà, la société "Die Grüne Fee Absinthe Distribution" promeut l'artisanat traditionnel en soutenant des maîtres-distillateurs exceptionnels et leurs produits.

L'absinthe Aphrodite provient de la distillerie La Valote de Philippe Martin. Le spiritueux est fabriqué à partir d'alcool, d'eau, de vermouth, d'anis, de fenouil et d'autres plantes aromatiques selon une ancienne recette de la Belle Époque, qui a précédé l'interdiction de l'absinthe dans toute l'Europe. Les ajouts d'herbes exotiques, comme la noix de cola (Afrique tropicale), la damiana (Amérique latine) et le bois bandé (nord de l'Amérique du Sud) sont particulièrement intéressants. L'absinthe étant légèrement sucrée et présentant un taux d'alcool relativement faible de 55%, il est préférable de la servir sans sucre en morceaux.